Gulaš sa pireom od karfiola



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Za gulaš:

- **3-4**svinjske snicle
- **4** crna luka
- **2 cena**belog luka
- **50-100 ml**paradajz soka
- voda
- mast
- so
- biber
- aleva paprika

Za pire:

- **po želji broj**cvetova karfiola
- **2 cena**belog luka
- lovorov list
- kiselo mleko
- so
- biber
- lan

Priprema

Gulaš: Na sitno iseckati sav luk i dinstati ga dok ne omekša na jednoj kašicici masti, dodavajuci vode po potrebi. Meso iseckati u kocke ili ostaviti šnicle, staviti na luk i dinstati. Preliti paradajzom, zaciniti, smanjiti

temperaturu i ostaviti da krcka dok se meso ne skuva tj prodinsta skroz.

Sipati vodu u šerpu i posoliti. Kad prokljuca dodati cvetove karfiola, sitno iseckan beli luk, lovorov list. Kuvati 15ak minuta, dok karfiol ne omekša. Kad omekša, proceditи, lovorov list izbaciti pa mikserom umutiti, ili izgnjeciti viljuškom karfiol. Ja sam dodala par kašika kiselog mleka da poveže malo karfiol i zaciniti sa soli i biberom. Odozgo posuti lan.

Savet

Veoma zdrav i lep rucak. :-)